PERFECT FLAME®
BUILT FOR SUPERIOR GRILLING™

ARTÍCULO # 61701

Parrilla de 3 quemadores a gas LP

ADVERTENCIA

Cualquier instalación, ajuste, modificación, reparación o revisión que se realice incorrectamente puede causar lesiones personales o daños a la propiedad. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de proceder a la instalación o reparación de este equipo.

PELIGRO

Si no se siguen estas instrucciones al pie de la letra, se puede provocar un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.

PELIGRO

NO use esta parrilla a gas para la cocción o el calentamiento de alimentos en interiores. Se pueden generar (y acumular) vapores TÓXICOS que pueden causar asfixia. NO use la parrilla dentro o encima de vehículos o embarcaciones de recreo.

ADVERTENCIA 65 SOBRE PROPANO

Las normas correspondientes del estado de California advierten que la combustión de gas propano genera sustancias químicas que pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD:

Sólo para uso en exteriores

(es decir, en espacios no cerrados)

MANTENGA A MANO ESTAS INSTRUCCIONES PARA CUALQUIER REFERENCIA FUTURA. SI NO ES USTED EL PROPIETARIO DE ESTA UNIDAD, PERO VA A REALIZAR SU INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE EL PROPIETARIO DE LA UNIDAD MANTENGA A MANO ESTE MANUAL PARA CUALQUIER REFERENCIA FUTURA.

SI REQUIERE ASISTENCIA, PUEDE SOLICITARLA POR CORREO ELECTRÓNICO EN LA DIRECCIÓN SERVICE@BBQTEK.COM O POR TELÉFONO AL NÚMERO 1-877-885-8227 (GRATUITO), DE 7:00 A.M. a 4:00 P.M. (HORARIO DE LA COSTA OESTE DE LOS EE. UU.), DE LUNES A VIERNES.

GAS-FIRED
C UL U
LISTED
20GX

SLG2008A
Manual del usuario

Procedimiento básico para el uso de la parrilla

Antes de asar comida en la parrilla:

Paso 1 Mantenga la parrilla a una distancia segura de su propiedad.*
Paso 2 Realice siempre una prueba de fugas de gas en todas las conexiones y mangueras.
Paso 3 Mantenga la parrilla fuera del alcance de los niños.

Durante la cocción de comida en la parrilla:

(Para evitar accidentes con las válvulas de seguridad, siga cuidadosamente estas instrucciones.)
Paso 1 Primero abra la tapa y abra lentamente el suministro del tanque de gas.
Paso 2 Para encender la parrilla, gire una perilla de encendido a la vez.
Paso 3 Use guantes de protección cuando la parrilla se caliente.

Después de la cocción de comida en la parrilla:

Paso 1 Tras terminar de cocinar, deje la parrilla encendida de 10 a 15 minutos, para quemar los restos de comida.
Paso 2 Antes de bajar la tapa para cerrar la parrilla, espere a que ésta se haya enfriado completamente.
Paso 3 Limpie cualquier acumulación de grasa para evitar incendios y cubra la parrilla para evitar que se oxide.

*** Para obtener detalles, consulte el contenido del manual del usuario.**

ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o materiales inflamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.
2. No almacene cerca de este o de ningún otro electrodoméstico, un cilindro de gas LP no conectado.

ADVERTENCIA

1. Cierre el suministro de gas hacia el electrodoméstico.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor a gas continúa, aléjese del aparato y póngase en contacto inmediatamente con su proveedor de gas o con los bomberos.

Lea y comprenda siempre los avisos de **ADVERTENCIAS** e **INSTRUCCIONES** que contiene este manual antes de proceder a utilizar esta parrilla de gas propano líquido (LP), a fin de evitar lesiones personales o daños a la propiedad.

Mantenga siempre a mano este manual para cualquier referencia futura.

Índice

Para su seguridad 3

Lista ilustrada de piezas 5

Lista de ferretería 6

Instrucciones de montaje 7

Funcionamiento de la parrilla 13

Conexión del cilindro de gas 14

Detección de fugas 14

Encendido de la parrilla 14

Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo 16

Instrucciones de funcionamiento del asador. 17

Cuidado y mantenimiento 19

Recetas premiadas de platos a la parrilla 20

Localización y solución de averías 21

Programa de garantía 23

Para su seguridad

Apreciado cliente:

¡Enhorabuena por la compra de su nueva parrilla! Ha hecho una elección acertada. Este manual contiene instrucciones sobre el montaje, así como útiles sugerencias, consejos y directrices tanto para la utilización, como para el funcionamiento de forma segura y el cuidado adecuado de su parrilla. Nuestros expertos ponen todo su empeño en diseñar productos de fácil montaje. En caso de tener algún problema o pregunta sobre este producto, llame a nuestro departamento de atención al cliente, cuyo número es 1-877-885-8227, de 7:00 a.m. a 4:00 p.m. (horario de la costa oeste de los EE. UU.), de lunes a viernes.

NOTA: El uso y la instalación de este producto debe ajustarse a las normas locales. En caso de no existir normas locales al respecto, aplique la norma ANSI Z223.1/NFPA54 (según el "National Fuel Gas Code" o código nacional sobre gas combustible). Consulte el código de instalación de gas natural y propano CSA B 149.1 o el código de almacenamiento y manipulación de gas propano B 149.2. **ADVERTENCIA IMPORTANTE: LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE MONTAR Y UTILIZAR EL PRODUCTO**

¡La seguridad es lo primero!
Lea y comprenda todas las advertencias y precauciones antes de poner en funcionamiento esta parrilla.

ADVERTENCIA

1. Esta parrilla es sólo para uso en exteriores. No debe utilizarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otro espacio cerrado.
2. La ingestión de alcohol, así como de fármacos con receta o sin receta médica, puede afectar la capacidad de una persona para realizar el montaje o la correcta y segura puesta en funcionamiento del electrodoméstico.
3. Siempre que vaya a abrir la tapa de la parrilla, hágalo cuidadosa y lentamente, ya que puede haber calor y vapor acumulados dentro de la parrilla, que podrían causar graves lesiones personales.
4. Coloque siempre la parrilla sobre una superficie dura y nivelada, lejos de materiales o estructuras inflamables. Las superficies asfaltadas pueden no ser aptas para este propósito.
5. No deje nunca una parrilla encendida sin vigilancia.
6. Mantenga en todo momento la parrilla fuera del alcance de niños y mascotas.
7. La parrilla no es apta para su colocación sobre una mesa. No coloque esta parrilla sobre la superficie de mostradores, mesas o muebles similares.
8. No utilice la parrilla en caso de soplar fuertes vientos.
9. Esta parrilla debe utilizar sólo gas propano (el cilindro de gas propano no se incluye).
10. No intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano incorporado de un vehículo de acampar, un remolque o una casa.
11. No utilice líquidos combustibles ni carbón para el encendido.
12. No utilice tampoco gasolina, queroseno ni alcohol para el encendido. El cilindro para el suministro de gas propano líquido (LP) debe estar fabricado y etiquetado de acuerdo a las especificaciones de la norma CFR 49 para cilindros de gas propano estipuladas por el departamento de transporte (DOT) de los EE. UU.
13. Este electrodoméstico a gas para uso en exteriores no debe instalarse dentro o encima de vehículos o embarcaciones de recreo.
14. No intente desplazar/cambiar de lugar la parrilla cuando esté encendida.
15. No utilice la parrilla si no está COMPLETAMENTE montada y todas sus piezas están debidamente fijadas y apretadas.
16. Mantenga en todo momento cualquier objeto o superficie inflamable a una distancia de al menos 24 pulgadas (60.96, cm) de la parrilla. NO use esta parrilla a gas ni cualquier otro producto a gas en recintos cerrados o cerca de sitios (repeted) inflamables sin protección.
17. No utilice la parrilla en ambientes con riesgo de explosión. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y demás gases y líquidos inflamables.
18. No utilice la parrilla ni intente realizar su montaje si faltan piezas o están dañadas. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

PRECAUCIÓN - Prevención de quemaduras

1. Para evitar quemaduras, no toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que éstas se hayan enfriado completamente, durante mínimo (repeted) 45 minutos, a menos que utilice accesorios de protección como portaollas, guantes o mitones.
2. No altere de ninguna manera ninguno de los componentes ni la estructura de la parrilla.
3. Antes de usar este producto, compruebe que la manguera esté limpia y en buen estado. Si nota señales de abrasión, desgaste, cortes o agujeros que puedan causar fugas, debe reemplazar la manguera antes de usar el electrodoméstico. La manguera de repuesto debe ajustarse a las especificaciones del fabricante.
4. Mantenga las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes o con derrames/salpicaduras de grasa caliente.
5. Nunca mantenga un contenedor de gas lleno dentro de un automóvil o del maletero del automóvil. El calor puede provocar un aumento de la presión del gas, lo cual podría abrir la válvula de seguridad y permitir la fuga de gas.

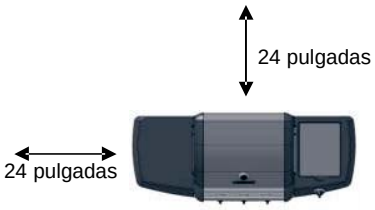
Lugares que permiten un uso seguro de esta parrilla para exteriores

PELIGRO

Nunca utilice esta parrilla para exteriores dentro de un edificio, un garaje, un cobertizo o un pasaje abierto, o bien dentro de una embarcación, un remolque o un vehículo de camping, a fin de evitar cualquier riesgo de fuego y prevenir cualquier posibilidad de asfixia o envenenamiento por inhalación de monóxido de carbono.

ADVERTENCIAS

No utilice este aparato bajo áreas cubiertas o superficies con riesgo de combustión. Por ejemplo, toldos, paraguas, porches o balcones.



Antes de encender la parrilla, asegúrese siempre de que no esté colocada bajo la parte/estructura saliente de una vivienda, un garaje o cualquier otro recinto. Un saliente podría desviar chispas e irradiar el calor hacia la estructura misma, lo cual podría causar un incendio. Verifique siempre, antes de encender la parrilla, que el aparato esté situado a más de 16 pulgadas (61 cm) de materiales o superficies inflamables y que no haya gasolina ni otras sustancias volátiles cerca de la parrilla. (Véase la ilustración a la derecha.) La temperatura que alcanza la grasa que arde o el calor que irradia la superficie de la parrilla son suficientes para causar el incendio de sustancias inflamables o volátiles. Sitúe siempre la parrilla en lugares en que haya suficiente espacio para que circule el aire y no haya riesgo de combustión. Nunca la coloque en espacios en que soplen fuertes corrientes de viento. No permita nunca el uso de la parrilla sin vigilancia, para prevenir que estalle de forma incontrolada la grasa que arde.

Para evitar posibles lesiones personales, nunca intente mover esta parrilla mientras está en funcionamiento o está caliente. Nunca almacene ni utilice gasolina u otras sustancias inflamables o volátiles cerca de la parrilla o de cualquier aparato emisor de calor, para evitar cualquier riesgo de fuego.Verifique siempre que la instalación de esta parrilla se ajusta a todas las normas locales o, en caso de no haberlas, que se ajusta a la norma ANSI Z223 ("National Fuel Gas Code" o código nacional sobre gas combustible). NFPA 54 o CAN/CGA-B149.2.

PELIGRO - Requisitos de seguridad para la instalación de gas

El gas propano líquido (LP) es inflamable y peligroso si no se manipula correctamente. Antes de utilizar un producto de gas propano, debe primero familiarizarse con sus características.

- Características del gas propano: inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se acumula en cantidades en áreas bajas.
- En estado natural, el gas propano es inoloro. Por razones de seguridad, se ha añadido un odorizante.
- El contacto con el gas propano puede causar quemaduras por congelación en la piel.

Esta parrilla ha sido fabricada para su uso sólo con gas propano.

- Nunca utilice un cilindro de gas propano cuya superficie, válvula, anillo protector o base tenga algún daño.
- Los cilindros de gas propano abollados u oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas propano.

PRECAUCIÓN

- Es extremadamente importante mantener limpios tanto el compartimiento de las válvulas, como los quemadores y los conductos de circulación de aire de la parrilla.
- Antes de utilizar la parrilla, inspeccione su estado.

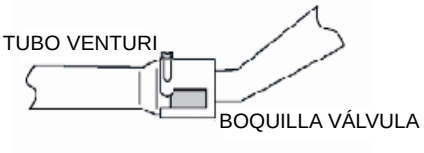
Paso 1. Revise las mangueras y las conexiones para asegurarse de que están debidamente instaladas.

Paso 2. Compruebe el estado de los tubos Venturi del quemador buscando insectos o nidos de insectos, remueva el quemador e inserte un cepillo limpiabotellas en cada tubo, para asegurarse de la limpieza del conducto.
*** La obstrucción del tubo puede causar un incendio debajo de la parrilla. ***

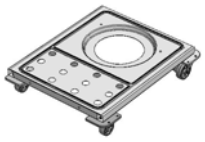
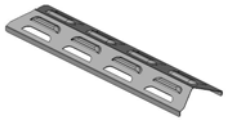
Paso 3. Asegúrese de que la boquilla de la válvula esté recta y completamente insertada en el tubo Venturi.

INFORMACIÓN GENERAL

1. El funcionamiento del aparato requiere el uso de un cilindro de gas propano.
2. Esta parrilla a gas NO está fabricada para uso comercial.



Lista ilustrada de piezas

A. Panel izquierdo . . . . .1 unidad	B. Panel derecho . . . . .1 unidad	CC. Panel inferior . . .1 unidad 	D. Panel delantero . . . .1 unidad
EE. Soporte delantero..1 unidad	FF.Soporte superior . . .1 unidad ..	GG. Conjunto de carcasa . . . . . 1 unidad	HH. Estante (lado izquierdo) . . . .1 unidad
II. Estante (lado derecho) . . . . . .1 unidad	JJ. Conjunto del quemador lateral . .1 unidad	KK. Placa térmica . . . . . .3 unidades . 	LL. Rejilla de cocción . . . . .2 unidades
MM. Rejilla para calentar-armazón . . . . . .1 unidad	NN. Base del recipiente . . . . . 1 unidad	OO. Recipiente de grasa . . . . . .1 unidad	PP. Sujetador del tanque . . . . . .1 unidad
QQ. Perilla del quemador lateral . . . . .1 unidad	RR. Base de la perilla lateral . . . . .1 unidad	SS. Rejilla para calentar-tapa . . .. .1 unidad	TT. Placa de aislamiento térmico . . . . . .1 unidad
UU. Tope de tanque de repuesto . . . . .1 unidad			

Lista de ferretería

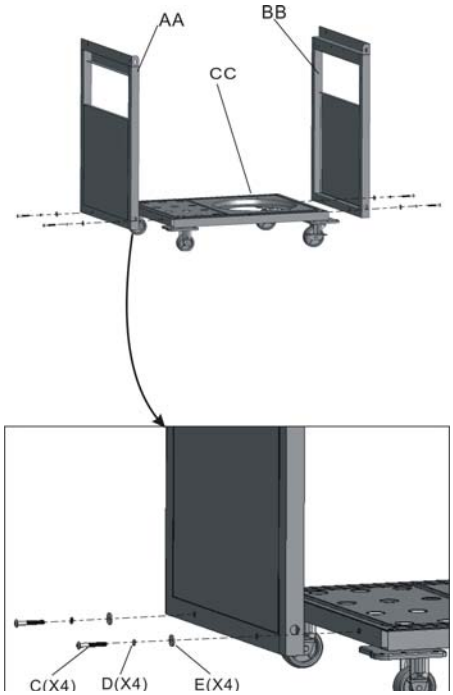
A	Pernos M6 x 15 mm	13 unidades	F	M4 x 12 mm	6 unidades
B	Pernos M6 x 20 mm	4 unidades	G	Arandela pequeña	6 unidades
C	Pernos M6 x 45 mm	4 unidades	H	Tuerca M4	4 unidades
D	Arandela de resorte	15 unidades	I	Tuerca M6	1 unidad
E	Arandelas M6	19 unidades	J	Destornillado	1 unidad

Las ilustraciones de esta lista de material/utensilios de ferretería no aparecen a escala real.
(Se incluye un destornillador requerido para el montaje).

ucciones de montaje

Extraiga todo el contenido de las cajas de embalaje. Antes de iniciar el montaje, asegúrese de que no falte ninguna pieza. Una vez terminado el montaje de la parrilla, vuelva a revisar el montaje y compruebe que todos los tornillos/pernos estén debidamente apretados. Si es necesario, apriete firmemente los tornillos/pernos con el destornillador proporcionado.

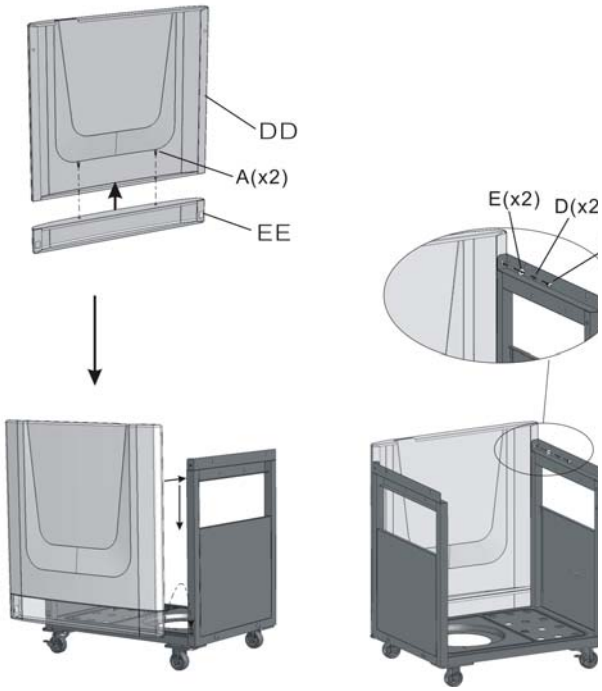
Tiempo estimado de montaje: 50 minutos.



Paso 1

Nota: Antes de comenzar el montaje, asegúrese de que las ruedas del conjunto del carrito estén bloqueadas.

a) Alinee los agujeros en la parte inferior del panel lateral izquierdo (AA) con los agujeros en el lado izquierdo del panel inferior (CC).
b) Inserte un perno M6 x 45 mm (C), una arandela de resorte (D) y una arandela M6 (E) en cada uno de los agujeros taladrados previamente.
c) Apriete a mano hasta que quede firmemente instalado. d) Repita el procedimiento para el panel derecho (BB).
e) Apriete bien todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

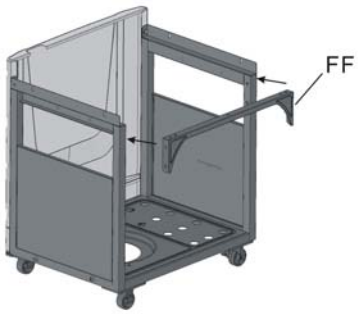


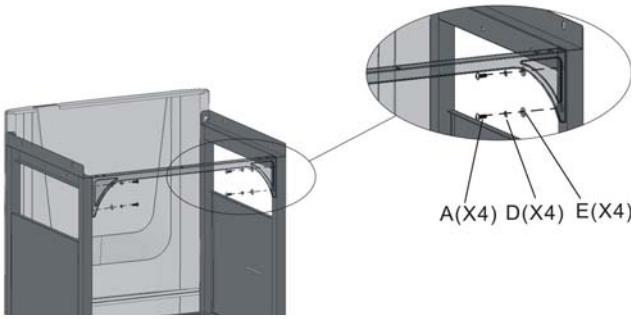
Paso 2

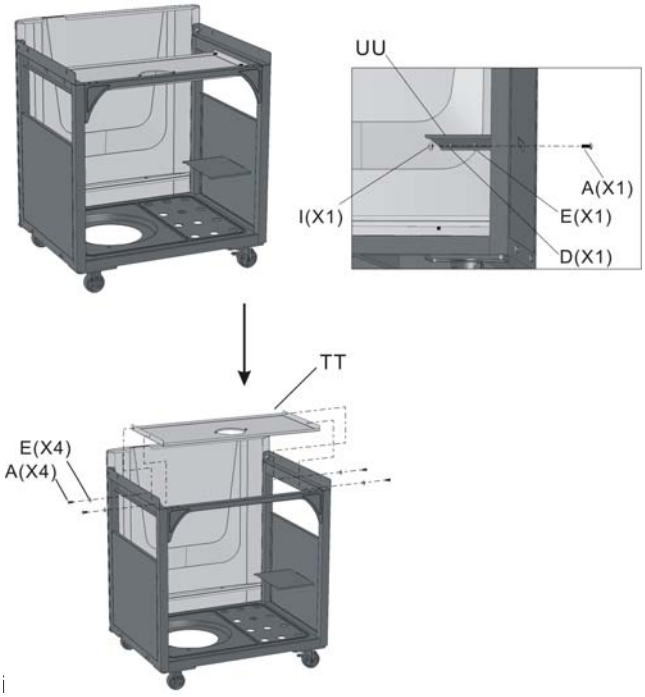
a) Alinee el agujero en el panel delantero (DD) con el agujero que se encuentra en el lado izquierdo del soporte delantero (EE). Inserte un perno M6 x 15 mm (A) en cada agujero. Apriete a mano hasta que quede firmemente instalado.
Repita el procedimiento para el lado derecho del soporte delantero.
b) Alinee los agujeros en la parte superior del panel delantero con los agujeros del panel derecho. Inserte un perno M6 x 15 mm (A), una arandela de resorte (D) y una arandela M6 (E) en cada uno de los agujeros taladrados previamente. Apriete a mano hasta que quede firmemente instalado. Repita el procedimiento para el panel del lado izquierdo.
c) Apriete bien todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

Paso 3

a) Ponga el soporte superior (FF) en la parte delantera del carrito Alinee los agujeros en el lado izquierdo en el interior del carrito con los agujeros del soporte superior del carrito.
b) Inserte un perno M6 x 15 mm (A), una arandela de resorte (D) y una arandela M6 (E) en cada uno de los agujeros. Apriete a mano hasta que quede firmemente instalado.
c) Repita el procedimiento para el el lado interior derecho del carrito.
d) Apriete bien todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

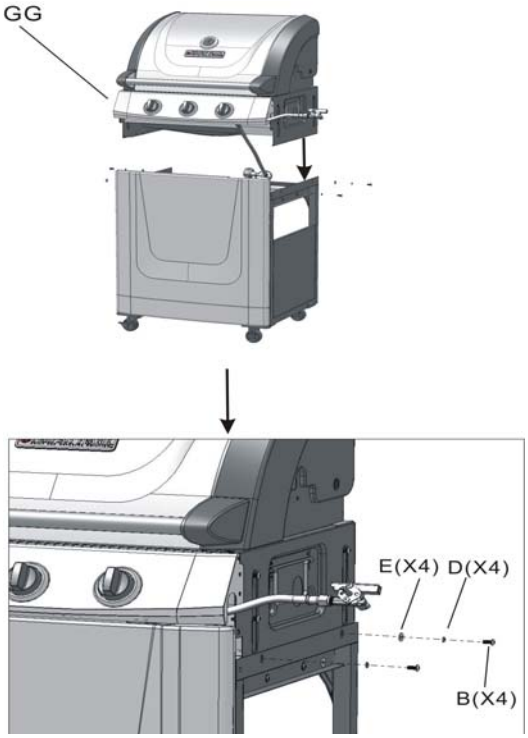






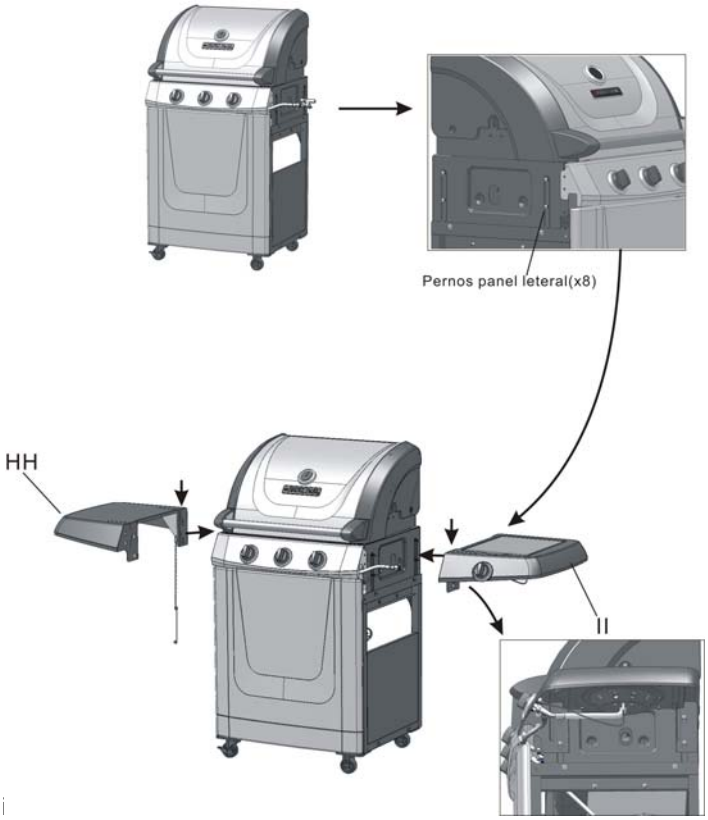
Paso 4

a) Deslice la placa de aislamiento térmico (TT) en la parte trasera del carrito.
Alinee el agujero en el carrito con los agujeros taladrados previamente en la placa de aislamiento térmico. Atornille un perno M6 (A) y una arandela M6 (E) en cada uno de los agujeros taladrados previamente.
b) Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.
c) Alinee el agujero en el carrito con los agujeros taladrados previamente en el tope del tanque de repuesto (UU). Bloquéelo atornillando con la mano un perno M6 (A), una arandela de resorte (D) y una arandela M6 (E) en una tuerca M6 (I).
d) Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.



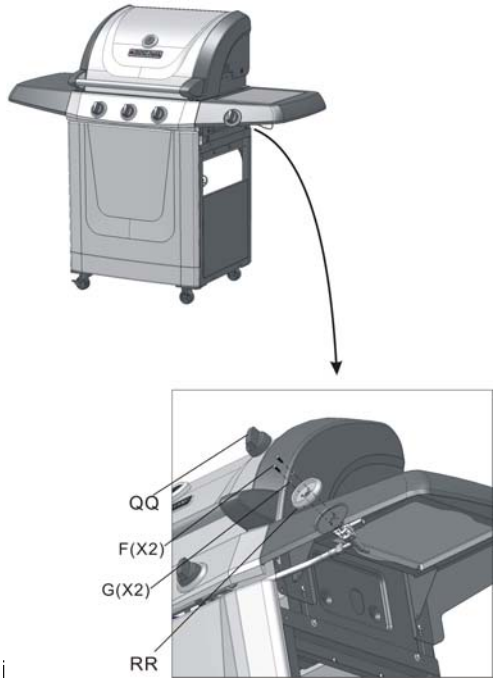
Paso 5

a) Ponga el conjunto del armazón (GG) sobre el carrito Nota: Asegúrese de que los agujeros taladrados previamente en el lado izquierdo del conjunto del armazón estén alineados adecuadamente.
b) Inserte un perno M6 x 20 mm (B), una arandela de resorte (D) y una arandela M6 (E) en cada uno de los agujeros del lado izquierdo del conjunto del armazón.
Apriete el perno a mano hasta que quede firmemente instalado.
c) Repita el procedimiento para el el lado derecho del conjunto del armazón.
d) Apriete bien todos los pernos usando el destornillador proporcionado.



Paso 6

a) Afloje los cuatro pernos del panel lateral (instalados previamente) en el lado derecho del conjunto del armazón hasta que ¼ de la longitud del perno se extienda desde al conjunto del armazón.
b) Alinee los agujeros grandes del estante del lado izquierdo (HH) con los pernos que se extienden desde el conjunto del armazón.
c) Oprima hacia abajo el estante del lado izquierdo hasta que el mismo encaje en su lugar.
Apriete las conexiones de los pernos a mano hasta que queden firmemente ajustadas.
d) Repita el procedimiento para el estante lateral derecho (II).
e) Apriete bien todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

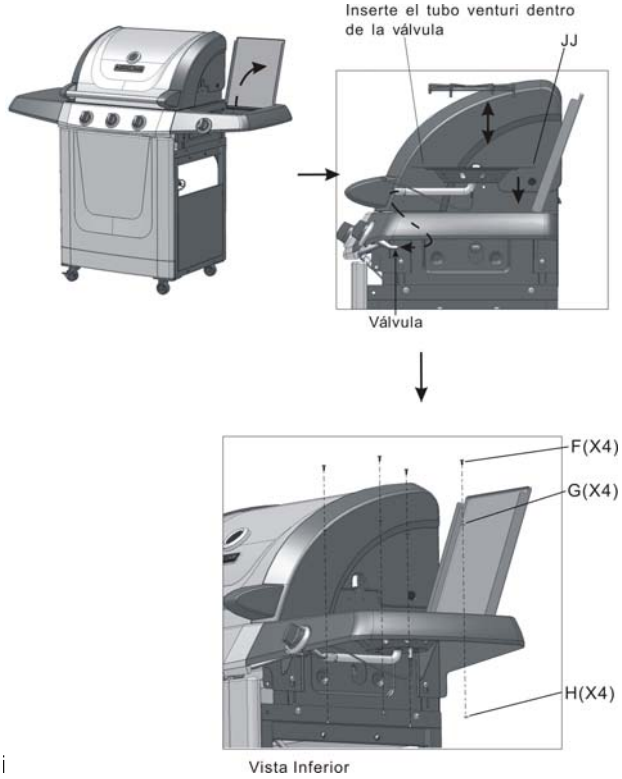


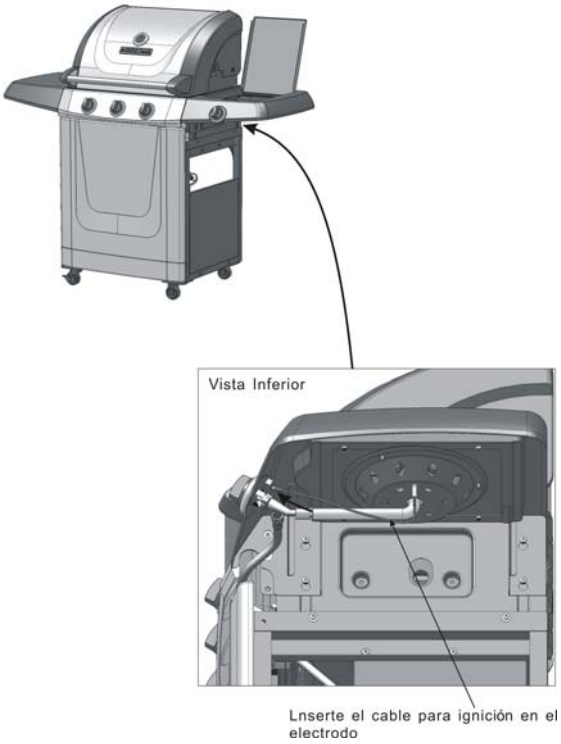
Paso 7

a) Alinee los agujeros en la base de la perilla lateral (RR) con los agujeros en el estante lateral derecho y en la válvula del quemador lateral. Atornille un perno M4 x 16 mm (F) y una arandela pequeña (G) en cada uno de los agujeros taladrados previamente.
b) Apriete los pernos usando el destornillador proporcionado. Inserte la perilla del quemador lateral (QQ) en el eje de la válvula.

Paso 8

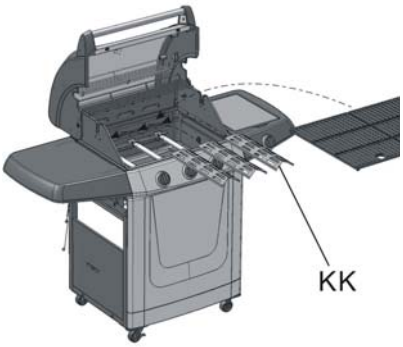
a) Abra la tapa del quemador lateral y coloque el conjunto del quemador lateral (JJ) en el estante lateral izquierdo. Asegúrese de que el tubo Venturi esté conectado correctamente a la válvula.
b) Alinee los agujeros del conjunto del quemador lateral con los agujero del estante lateral derecho.
Inserte un perno M4 x 12 mm (F) y una arandela pequeña (G) desde el lado inferior en al agujero taladrado previamente que se encuentra más a la derecha y enrosque una tuerca M4 (H) en cada perno usando la mano.
c) Apriete bien todos los pernos usando el destornillador proporcionado.





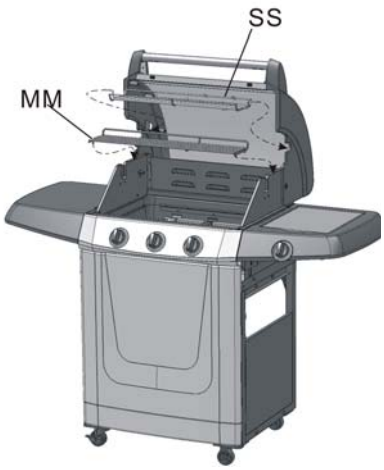
Paso 9

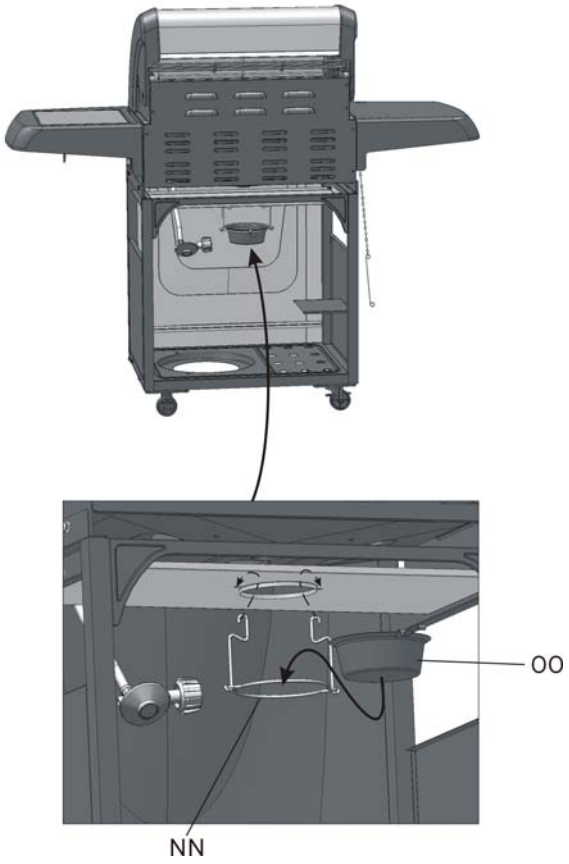
a) Conecte el cable de encendido del quemador lateral insertándolo en el electrodo.
   Asegúrese de que la conexión esté firmemente acoplada.



Paso 10

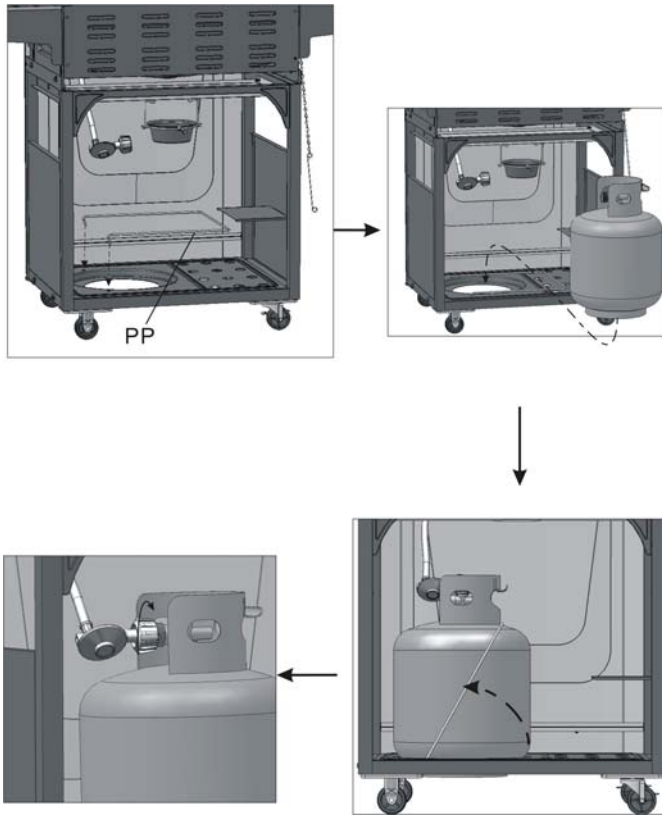
a) Coloque las tres placas térmicas (KK) en el interior de la parrilla sobre los quemadores.
b) Coloque las dos rejillas de cocción (LL) en el interior de la parrilla sobre las placas térmicas.
c) Inserte las cuatro patas del armazón de la rejilla para calentar (13) en los agujeros de la parte superior del armazón de la rejilla.
d) Inserte dos extremos de un costado de la tapa de la rejilla para calentar (SS) en los agujeros del interior de la tapa superior.





Paso 11

a) Enganche el soporte del recipiente (NN) en las ranuras que se encuentran debajo de la placa de aislamiento térmico.
b) Coloque el recipiente de grasa (OO) en el soporte del recipiente.



Paso 12

a) Inserte el sujetador del tanque (PP) en los agujeros del soporte del tanque. Coloque el tanque de gas en el soporte del tanque y engánchelo usando el sujetador.
b) Conecte el regulador en el tanque enroscando el anillo sobre la válvula del tanque. (Véase la ilustración a la derecha.)
c) Asegúrese de que todas las conexiones estén firmes.

Vista del montaje terminado de todo el conjunto

Lado izquierd

Lado derecho

Funcionamiento de la parrilla

PRECAUCIÓN:

Utilice sólo el regulador proporcionado. Si es necesario reemplazarlo, póngase en contacto con nuestro centro de atención al cliente. El uso de piezas no autorizadas puede crear riesgos de condiciones y un entorno no seguros.

El cilindro para el suministro de gas propano debe estar fabricado y etiquetado de acuerdo a las especificaciones para cilindros de gas propano ("Specifications for Propane Gas Cylinders ") estipuladas por el departamento de transporte (DOT) de los EE. UU. Sólo se pueden usar cilindros con un dispositivo OPD ("overfill prevention device" o dispositivo de prevención de sobrellenado) y que estén etiquetados con la palabra "propane" (propano). Los cilindros con dispositivo OPD tienen manijas de válvula con tres "lóbulos" (lengüetas). Se debe utilizar el regulador de presión y el conjunto de manguera proporcionado con la parrilla a gas para exteriores. Cualquier repuesto del conjunto de manguera y regulador de presión debe corresponder al que especifica el fabricante para esta parrilla a gas para exteriores. Utilice sólo cilindros de 20 libras equipados con un dispositivo de conexión de cilindros compatible con la conexión para aparatos de cocción para exteriores. El cilindro debe incluir un anillo protector de la válvula del cilindro. El cilindro de gas no debe dejarse caer ni ser manipulado de forma brusca. Cuando no se utilice el electrodoméstico, es necesario desconectar el suministro del cilindro de gas.

Es posible almacenar el electrodoméstico en interiores SÓLO si el cilindro de gas se ha desconectado y separado completamente del electrodoméstico. Los cilindros de gas deben almacenarse en exteriores y fuera del alcance de los niños. No debe utilizarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otro espacio cerrado. El cilindro no debe nunca almacenarse en lugares a temperaturas que alcancen los 125º F (51.67º C)

Antes de conectar la parrilla, asegúrese de que no haya residuos que obstruyan la parte superior del cilindro de gas, la válvula del regulador o la parte superior o los orificios del quemador. Conecte la válvula del regulador y apriétela firmemente. Cuando no utilice la parrilla, recuerde desconectar el cilindro de gas propano de la válvula del regulador. NO permita la obstrucción del flujo del aire de combustión o la ventilación de aire de la parrilla. El cilindro de gas propano debe permitir la recuperación de vapor y estar equipado con un dispositivo OPD ("overfill prevention device" o dispositivo de prevención de sobrellenado).

Peligro: si las instrucciones siguientes no se siguen al pie de la letra se puede provocar un fuego que cause la muerte o lesiones personales graves.

Nunca almacene ni utilice gasolina ni otras sustancias volátiles cerca de la parrilla.
Nunca almacene un cilindro de gas propano de repuesto cerca de la parrilla o de cualquier otro aparato o fuente emisora de calor.
Nunca llene el cilindro de gas propano a más del 80%.

Advertencia: No almacene un cilindro de gas de repuesto en o cerca de la parrilla.

Conexión del cilindro de gas

Conexión del suministro de gas propano líquido (LP)

1. Coloque siempre el cilindro de propano en los soportes situados a la derecha del carrito de la parrilla.
2. Antes de activar la conexión de suministro de gas, compruebe siempre que las perillas de control de los quemadores estén en la posición "OFF" (apagado).
3. Antes de realizar la conexión de suministro de gas, asegúrese de que no haya residuos que obstruyan la parte superior del cilindro de gas, la válvula del regulador o la parte superior o los orificios del quemador.
4. Conecte siempre el regulador de suministro de gas de la manera siguiente: Inserte la boquilla de acoplamiento de la válvula en la válvula del tanque y apriete el anillo de conexión girándolo a la derecha con una mano y sosteniendo el regulador con la otra.(Véase la ilustración a la derecha.)
5. Cuando no utilice la parrilla, recuerde desconectar el cilindro de gas propano de la válvula del regulador.
6. NO permita la obstrucción del flujo del aire de combustión o de la ventilación de aire de la parrilla.
7. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro abiertas y libres de residuos.
8. Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando el mismo no esté en uso. Sólo instale la tapa para polvo provista con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones podrían causar fugas de propano.

PELIGRO

Para evitar el riesgo de fuego o explosión cuando realice la detección de fugas de gas:

1. Realice siempre la "prueba de detección de fugas" (como se indica en la página 14) antes de encender la parrilla y cada vez que vaya a conectar el cilindro para utilizarlo.
2. Mientras realice la prueba de detección de fugas, no fume ni permita otras fuentes de ignición en el área.
3. Realice la prueba de detección de fugas en exteriores, en un área con buena ventilación.
4. No utilice cerillas, encendedores ni una llama para detectar las fugas.
5. No utilice la parrilla hasta que todas las fugas se hayan detectado y reparado. Si no es posible solucionar una de las fugas, desconecte el suministro de gas propano y póngase en contacto con una compañía de mantenimiento de productos a gas o con su proveedor local de gas propano.

Detección de fugas

1. Prepare una solución detectora de fugas de 2 a 3 oz. (0.06, litro), mezclando una parte de jabón líquido lavavajillas con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "OFF" (apagado).
3. Rocíe desde la válvula del tanque hasta la conexión del regulador un poco de la solución. (Véase la ilustración a la derecha.)
4. Observe el efecto de la solución en las conexiones, por si se han formado burbujas. Si no se han formado burbujas, la conexión es segura.
5. Si se han formado burbujas, hay fugas. Continúe con el paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que la conexión esté firmemente acoplada.
7. Vuelva a hacer la prueba de detección con la solución jabonosa.
8. Si continúan formándose burbujas, reemplace el cilindro.

Encendido de la parrilla

Peligro: Si no logra abrir la tapa de la parrilla al encender los quemadores de la parrilla o no espera 5 minutos para permitir que el gas circule fuera de la parrilla en caso de que la parrilla no se encienda, se puede producir una explosión, la cual podría causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

ADVERTENCIA: Al preparar el encendido de los quemadores principales, no se mantenga nunca de pie con la cabeza directamente sobre la parrilla, a fin de prevenir posibles lesiones personales.

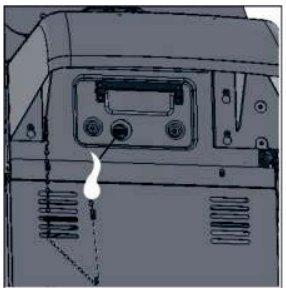
Quemador principal

1. Abra la tapa de la parrilla cuando encienda los quemadores.

   ADVERTENCIA: si intenta encender el quemador estando la tapa de la parrilla cerrada, se puede producir una explosión. Asegúrese de que el flujo de aire hacia la unidad de gas no esté obstruido. Es posible que se formen nidos de arañas o insectos que obstruyan el orificio del quemador/el tubo Venturi. La obstrucción del tubo del quemador puede causar un incendio debajo de la parrilla.
2. Todas las válvulas deben estar en la posición "OFF" (apagado).

3. Abra la válvula del cilindro.
4. Encienda sólo los quemadores que desee utilizar. Utilice el mismo procedimiento para cada quemador.
   Oprima la perilla de la válvula del quemador deseado y gírela lentamene 1/4 de vuelta a la izquierda hasta escuchar un chasquido. El quemador debe encenderse. Si no se enciende, gire la perilla de la válvula a la posición "OFF" inmediatamente. Espere cinco minutos a que se despeje el gas y repita el procedimiento. Una vez que el quemador se encienda, repita el mismo procedimiento con los otros quemadores, en caso de ser necesario.
5. Ajuste las perillas de la válvula a la temperatura de cocción que prefiera.

Uso del filamento de encendido para encender los quemadores principales



1. Coloque una cerilla (fósforo) en el extremo del filamento de encendido. Encienda la cerilla.
2. Una vez que se encienda, coloque la llama a través del agujero del armazón de la parrilla hasta los orificios del quemador. (Véase la ilustración a la derecha.)
3. Oprima la perilla de la válvula y gírela hacia la izquierda a la posición "HIGH" (fuego alto). El quemador debe encenderse inmediatamente. Si desea encender más de un quemador, repita el mismo procedimiento para el quemador lateral y continúe en orden con todos los demás quemadores.
4. Ajuste los quemadores a la temperatura deseada.

Precauciones

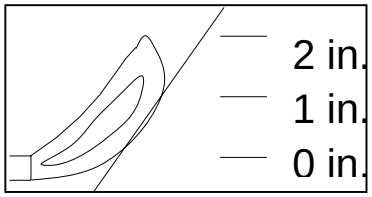
1. Tras el encendido, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los orificios del quemador estén encendidos.
2. Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento de la parrilla, gire inmediatamente la perilla de suministro de gas a la posición "OFF" (apagado). Abra y deje abierta la tapa durante al menos 5 minutos, para dejar que el gas circule fuera de la parrilla antes de reintentar el encendido.
3. Antes de cocinar en la parrilla por primera vez, póngala en funcionamiento durante aproximadamente 15 minutos, con la tapa cerrada y el suministro de gas en el ajuste "HIGH" (fuego alto). Esto realizará una "limpieza por calor" de las partes internas de la parrilla, además de eliminar cualquier olor debido al proceso de fabricación y el acabado de esmalte.
4. Siempre que termine de usar la parrilla, límpiela. NO utilice productos de limpieza inflamables o abrasivos. Esto puede dañar las piezas de la parrilla e incluso causar un incendio.

Quemador lateral

1. Abra la tapa de la parrilla cuando encienda el quemador. La tapa debe mantenerse abierta mientras está encendido el quemador.
2. La válvula debe estar en la posición "OFF" (apagado).
3. Abra la válvula del cilindro.
4. Oprima completamente la perilla del quemador lateral, gírela lentamente 1/4 de vuelta a la izquierda y oprima el botón del piloto de encendido inmediatamente. El quemador debe encenderse. Si no se enciende, gire la perilla de la válvula a la posición "OFF" inmediatamente. Espere cinco minutos a que se despeje el gas y repita el procedimiento.
5. Ajuste la perilla de la válvula a la temperatura de cocción que prefiera.

Uso del filamento de encendido para encender el quemador lateral

1. Abra la tapa de la parrilla cuando encienda el quemador. La tapa debe mantenerse abierta mientras está encendido el quemador.
2. Retire el filamento de encendido y coloque una cerilla (fósforo) en el extremo del filamento de encendido. Encienda la cerilla.
3. Una vez que se encienda, coloque la llama de manera que alcance los orificios del quemador.
4. Oprima la perilla de control y gírela hacia la izquierda a la posición "HIGH" (fuego alto). El quemador debe encenderse inmediatamente.
5. Ajuste el quemador a la temperatura deseada.

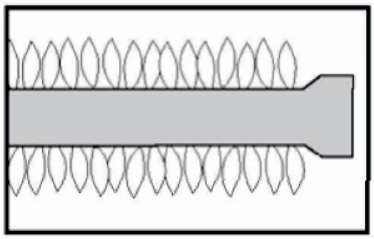


Observe la altura de la llama tras el encendido:

La llama debe tener un color azulado/amarillo y una altura de 1 a 2 pulgadas (de 2.54 a 5.08, cm).

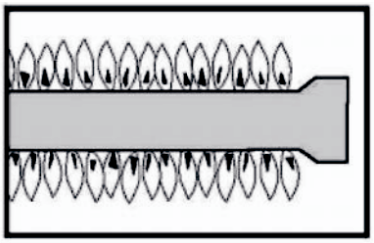
Confirme que el quemador está encendido correctamente y que la llama tiene el aspecto correcto (para saber cuál es el aspecto correcto de la llama, véase las figuras A, B y C siguientes).
Si la llama tiene un aspecto distinto al aspecto normal, consulte la información correspondiente en la sección de localización y solución de averías, en la página 20.

Figura A



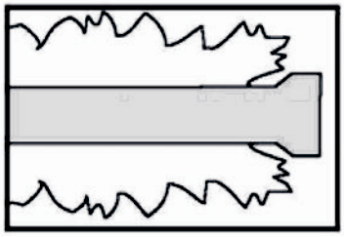
Normal: Llama suave azulada con bordes amarillos, con una altura de 1 a 2 pulgadas.

Figura B



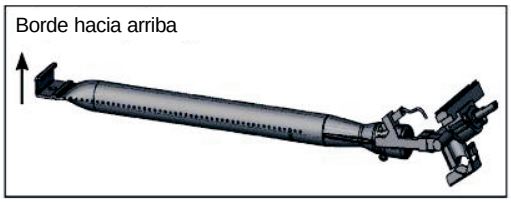
Aspecto no adecuado: llama ruidosa de tono demasiado azulado, que indica que hay demasiado aire.

Figura C



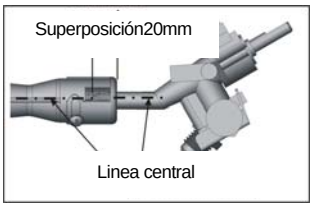
Mala combustión: Llama ondulante de tono amarillo, que indica que no hay suficiente aire.

Instalación y ajuste del quemador



Para la instalación del quemador, el extremo debe estar orientado con el borde hacia arriba.

1. Libere el tornillo en el tubo venturi.
2. Ajuste la llama girando el anillo en la cabeza del tubo venturi.
3. Apriete el tornillo y asegúrese de que esté fijamente instalado.



1. El tubo venturi debe estar 20 mm sobre la boquilla.
2. Mantenga las líneas centrales del tubo venturi y de la boquilla alinead

Llamaradas

Pueden producirse "llamaradas" si caen gotas de comida (grasa) en la placa caliente de distribución térmica o en los quemadores, que se encienden. Que se generen algunas llamaradas es normal y hasta recomendable, ya que añaden ese sabor único asociado a las comidas asadas en parrilla. Sin embargo, es necesario controlar la intensidad de las llamaradas, para evitar que la comida se queme o se cocine de manera no uniforme, así como para evitar cualquier incendio accidental.

ADVERTENCIA: vigile siempre de cerca la cocción y cambie el nivel de la llama a los ajustes "LOW" (fuego bajo) u "OFF" (apagado), en caso de que se intensifiquen las llamaradas.

Apagado de los quemadores

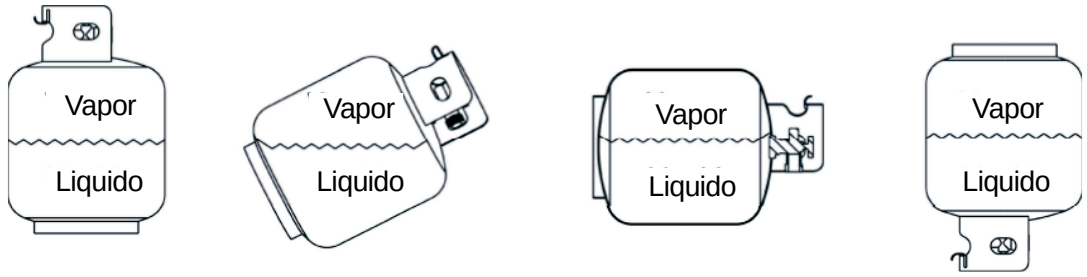
1. Gire la perilla de la válvula a la derecha, hacia la posición "HIGH", oprímala y luego gírela hacia la posición "OFF". No fuerce nunca la perilla sin oprimirla primero. Esto podría dañar la válvula.
2. Gire rápidamente la válvula del cilindro de gas a la posición "OFF", para cerrar el suministro de gas.
3. Cierre la tapa de la parrilla.

Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo

- Los nuevos reguladores vienen equipados con un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas en caso de una fuga de gas. Sin embargo, el uso indebido de la parrilla puede activar el dispositivo de seguridad incluso si no hay ninguna fuga de gas.
- Generalmente, una interrupción repentina del flujo de gas se produce cuando se abre muy rápido la válvula del tanque de gas LP, o bien si una o varias de las perillas de control de los quemadores están en una posición de apertura cuando se abre la válvula del tanque de gas LP.
- Este procedimiento es eficaz para todos los tamaños de tanques de gas LP o para gas natural. Si va a realizar este procedimiento en un modelo a gas natural, sólo tiene que reemplazar "válvula de gas natural" por "tanque de gas LP".
- Para garantizar que se lleve a cabo el procedimiento de forma segura y correcta, siga las instrucciones descritas a continuación.
  1. Cierre la válvula del tanque de gas LP.
  2. Gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición OFF.

3. Desconecte el regulador del tanque de gas LP.
4. Abra la tapa de la parrilla.
5. Gire las perillas de control del quemador a la posición HIGH.
6. Espere al menos 1 minuto.
7. Gire las perillas de control del quemador a la posición OFF.
8. Espere al menos 5 minutos.
9. Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP.
10. Gire lentamente la válvula del tanque de gas LP ¼ de vuelta poco a poco hasta abrir la válvula completamente.
11. Con la tapa de la parrilla abierta, para las parrillas que tienen un botón de piloto de encendido: gire SÓLO UNA perilla de control de quemador (delantero) a la posición HIGH. Encienda la parrilla oprimiendo el botón de piloto de encendido. En el caso de parrillas con piloto de encendido automático: Oprima la perilla de control del quemador que desea encender y gírela a la izquierda hasta oír el chasquido (clic) del piloto de encendido.
12. Una vez encendido el primer quemador delantero, gire las demás perillas de control a la posición HIGH. **Si la parrilla tiene más de dos quemadores, gire las perillas de control UNA A LA VEZ.
13. Cuando se hayan encendido todos los quemadores delanteros, cierre la tapa de la parrilla.
14. Espere de10 a 15 minutos, para que la temperatura alcance de 400 a 450 F° (de 204.44 a 232.22°C).

ADVERTENCIA: la válvula del cilindro debe estar siempre en posición horizontal, a fin de que el cilindro se vacíe únicamente del vapor.



POSICIÓN CORRECTA **POSICIÓN INCORRECTA** **POSICIÓN INCORRECTA** **POSICIÓN INCORRECTA**

Instrucciones de funcionamiento del asador

IMPORTANTE: SU PARRILLA PUEDE ESTAR EQUIPADA CON QUEMADORES PARA ASAR. ENTRE LAS INSTRUCCIONES QUE SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN HAY INSTRUCCIONES PARA LAS PARRILLAS EQUIPADAS CON UN QUEMADOR PARA ASAR *E* INSTRUCCIONES PARA LAS PARRILLAS QUE NO CUENTAN CON DICHOS QUEMADORES. ASEGÚRESE DE SEGUIR LAS INSTRUCCIONES QUE CORRESPONDAN A SU PARRILLA.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: PARA EVITAR EL PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS, CONECTE EL APARATO SÓLO A UN TOMACORRIENTE CON UNA PUESTA A TIERRA ADECUADA.

Lea las siguientes precauciones de seguridad antes de utilizar el motor del asador.

1. Lea todas las instrucciones antes de ensamblar, instalar y usar el electrodoméstico.
2. No toque la superficie caliente con las manos desnudas.
3. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el motor en agua ni en ningún otro líquido.
4. Debe estar muy atento siempre que se utilice un electrodoméstico junto o cerca de los niños.
5. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocar o quitar piezas. No limpie este producto con un rociador de agua o algo similar.
6. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya sufrido cualquier clase de daño.
7. El fabricante del electrodoméstico no recomienda el uso de otros accesorios añadidos, ya que pueden causar lesiones.
8. No deje el cable eléctrico en contacto con superficies calientes o colgando del borde de la mesa o del mostrador.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas que estén calientes, ni en un horno caliente.
10. Se debe tener mucho cuidado al montar el extremo en punta de la varilla para asador y los trinchantes, ya que las puntas son filosas.
11. Siempre conecte primero el cable del enchufe al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente de la pared. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, llame a un electricista calificado. NO intente modificar el enchufe ni pasar por alto esta característica de seguridad.
12. No use el electrodoméstico para otro uso que no sea aquél para el que fue diseñado.
13. No deben usarse briquetas de carbón y/o combustible con este electrodoméstico.

14. No exponga el electrodoméstico a la lluvia.
15. Para asegurar una protección continua contra el riesgo de descargas eléctricas, conecte el electrodoméstico sólo a un tomacorriente con una puesta a tierra adecuada.
16. Para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo, el cable de alimentación eléctrica proporcionado es corto.
17. Pueden utilizarse cables de alimentación eléctrica desmontables más largos o cables de extensión si se tiene cuidado al usarlos.
18. Si se utiliza un cable desmontable más largo o un cable de extensión, la clasificación eléctrica indicada en dichos cables debe ser al menos igual que la clasificación eléctrica del electrodoméstico, y el cable debe acomodarse de manera que no cuelgue de la superficie del mostrador o de la mesa, para que los niños no puedan asirlo o tropezarse con él.
19. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del piso.
20. Cuando no utilice el electrodoméstico, guárdelo en un lugar cerrado, fuera del alcance de los niños.
21. Siempre siga las instrucciones proporcionadas con su asador, ya que cada unidad difiere en diseño y capacidades.
22. Siga siempre todos los procedimientos de seguridad tal como aparecen en el manual de su asador y su parrilla.
23. Para evitar lesiones, espere a que la parrilla se enfríe antes de retirar el colector de goteo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones para el uso del asador sobre una parrilla equipada con quemadores para asador*:
IMPORTANTE: Si su parrilla está equipada con un quemador para asador, debe utilizarse únicamente ese quemador para cocinar cuando el asador esté instalado y en funcionamiento. Cuando el quemador del asador esté en uso, los quemadores principales de la parrilla deben colocarse en la posición "**off**" (apagado).

IMPORTANTE: No use el quemador para asador y el quemador principal al mismo tiempo mientras el asador esté en uso. Para evitar quemaduras, no use los quemadores laterales mientras el asador esté en uso.

1. Deslice sobre la varilla uno de los pinchos para carne (con las puntas mirando hacia la comida). Centre la comida sobre la varilla, seguida de los otros pinchos para carne. Luego apriete los trinchantes firmemente. Apriete los tornillos de ajuste manual. Tal vez tenga que envolver la comida con hilo de carnicero (no use nunca hilo de nylon o plástico) para asegurar las porciones flojas.
2. Una vez que la comida esté asegurada, inserte el extremo en punta de la varilla del asador dentro del motor y apoye el otro extremo sobre el soporte del lado derecho de la parrilla.
3. Controle que haya separación con las rejillas de cocción. Las rejillas pueden retirarse si se necesita más espacio libre. IMPORTANTE: Si se retiran las rejillas, asegúrese de que la comida no toque ninguno de los quemadores.
4. Coloque un colector de goteo de poca profundidad debajo de la comida para recoger las gotas y facilitar la limpieza.
5. Conecte la unidad a un tomacorriente eléctrico. Coloque el interruptor de encendido en la posición "ON" (encendido) para encender el motor del asador. Para comenzar, coloque los quemadores en la posición más baja.
6. Controle que la velocidad de la varilla del asador sea constante. Si la varilla no gira a una velocidad constante, cambie de posición la comida en los trinchantes y ajuste el peso de manera que la varilla quede equilibrada. Si la varilla para asar no está en equilibrio, el motor resultará dañado.
7. Controle la comida frecuentemente y ajuste la temperatura del quemador, según lo que vaya observando. Esto requerirá algo de experimentación, ya que cada parrilla tiene características de calentamiento y de cocción diferentes.

Instrucciones para el uso del asador *sin* un quemador para asador:
NOTA: No intente utilizar el asador en una parrilla con dos (2) quemadores si el calor de un solo quemador es insuficiente y le resulta difícil equilibrar la varilla del asador.

Siga las instrucciones que se dan arriba, pero no use los quemadores principales directamente debajo de la comida en la varilla del asador, ya que si lo hace, se quemará la comida y pueden producirse llamaradas peligrosas.

Instrucciones de uso para la cocción indirecta:
La cocción indirecta se puede usar para distintos tipos de comidas, especialmente cuando la comida puede contener mucha grasa o si tiene un marinado a base de aceite que pueda causar llamaradas. Los alimentos delicados que no pueden soportar el calor directo también son buenas opciones, especialmente los vegetales. No intente usar la cocción indirecta con una parrilla que tenga un solo quemador.

1. Coloque la comida sobre la rejilla de cocción o en una cesta de alambre sobre la parrilla. La comida puede colocarse en el centro, sobre las rejillas (usando los quemadores de ambos lados), o puede ubicarse a un lado de la parrilla y usar el quemador del lado opuesto.
2. Controle la comida frecuentemente y ajuste la temperatura, según lo que vaya observando. Esto requerirá algo de experimentación, ya que cada parrilla tiene características de calentamiento y de cocción diferentes.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

Si la varilla no gira a velocidad constante, cambie la posición de la carne en los trinchantes y la varilla para ajustar el peso de manera que esté equilibrada. También puede equilibrar la varilla ajustando el contrapeso.

Cuidado y mantenimiento

IMPORTANTE

Deje siempre enfriar completamente la parrilla antes de cubrirla, a fin de evitar la corrosión debida a la condensación.

Precaución: Toda limpieza o mantenimiento debe realizarse cuando la parrilla esté fría, con el suministro de combustible debidamente cerrado y el cilindro de gas propano desconectado. NO limpie ninguna de las piezas de la parrilla en un horno de tipo autolimpieza. El calor extremo puede dañar el acabado de las piezas.

Limpieza

Dejar encendida la parrilla (aproximadamente 15 minutos) tras terminar de cocinar permitirá eliminar cualquier resto de comida que se haya acumulado.

Materiales de limpieza recomendados:

Detergente líquido suave lavavajillas
Paño de nylon para limpieza
Clip para papel
Aire comprimido
Agua caliente
Cepillo de cerdas metálicas
Cuchillo quitamasilla/espátula (raspador)

NO utilice productos de limpieza que contengan ácidos, disolventes o xileno.

Superficies exteriores

Para la limpieza, utilice una mezcla de detergente lavavajillas suave y agua caliente. Enjuague con agua abundante.

Superficie interior

Si la superficie interior de la tapa de la parrilla parece desprenderse, esto es una señal de que la grasa quemada se ha carbonizado y se ha pegado como escamas.

Limpie en profundidad con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar completamente.

Superficie interior de la parte inferior de la parrilla: elimine cualquier residuo con un cepillo, una espátula de raspar o un paño de limpieza. Lave con una solución a base de detergente lavavajillas y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar.

Rejillas de cocción: las rejillas esmaltadas están hechas de un material frágil parecido al vidrio, que es necesario manipular con cuidado. Utilice una solución a base de detergente suave lavavajillas o bicarbonato de soda y agua caliente. En el caso de manchas difíciles, es posible usar productos de limpieza en polvo no abrasivos. Enjuague con agua.

Placas térmicas: elimine cualquier residuo con un cepillo de cerdas metálicas y lave con agua jabonosa. Enjuague con agua. Recipiente de grasa: vacíe periódicamente el recipiente de grasa y límpielo con una solución a base de detergente lavavajillas y agua caliente.

Limpieza del conjunto de quemadores

1. Cierre el suministro de gas en las perillas de control y la válvula del tanque de gas propano.
2. Retire las rejillas de cocción y la placa térmica.
3. Retire el recipiente de grasa.
4. Extraiga el quemador desatornillando la tuerca que está debajo del "pie" del quemador, utilizando un destornillador y unas pinzas.
5. Extraiga el quemador, alejándolo del orificio de la válvula de gas.
6. Limpie el interior (tubo Venturi) del quemador, ya sea con un cepillo limpiabotellas o con aire comprimido.
7. Elimine cualquier residuo de comida y suciedad de la superficie exterior del quemador.
8. Limpie los orificios obstruidos con un alambre rígido (por ejemplo, un clip para papel extendido).
9. Observe si el quemador tiene algún daño (grietas o agujeros). En caso de haber algún daño, reemplace el quemador por uno nuevo. Vuelva a instalar el quemador. Asegúrese de que los orificios de la válvula de gas queden en posición correcta, alineados directamente con la abertura del quemador (el tubo Venturi). Verifique también la posición del electrodo de ignición.

Recetas premiadas de platos a la parrilla

Salsa "nunca falla" para parrilla

Ingredientes:

¼ de taza	Cebolla picada en trozos pequeños
2 cucharadas	Mantequilla o margarina
¼ de taza	Azúcar morena, comprimida
1 cucharada	Salsa Worcestershire
¼ de cucharada	Salsa picante
1	Diente de ajo, picado en trozos pequeños
1 taza	Ketchup
¼ de taza	Jugo de limón
1 cucharadita	Mostaza preparada

Preparación:

Sofría (fría ligeramente) la cebolla y el ajo en la margarina. Añada los demás ingredientes y cocine hasta hervir. Apague y deje reposar sin cubrir de 15 a 20 minutos. Tras consumir la salsa, guarde lo que sobre en el refrigerador.

Pollo marinado al estilo de mamá

Ingredientes:

¼ de taza	Mostaza de Dijon
2 cucharadas	Jugo de limón fresco
1 ½ cucharadita	Salsa Worcestershire
½ cucharadita	Estragón seco
¼ de cucharadita	Pimienta negra (recién) molida
4	Pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Preparación:

Mezcle bien los ingredientes. Ponga el pollo a marinar durante varias horas. Cocine a la parrilla, a fuego medio, de 10 a 15 minutos. El pollo está listo, cuando observe que su jugo tiene un aspecto transparente.

Filete de res (bistec) con miel a la parrilla

Ingredientes:

5 libras	Filete de solomillo de res
2 cucharadas	Ají picante (machacado)
1 cucharadita	Pimienta negra
2	Dientes de ajo (machacados)
1 grande	Cebolla
1 taza	Miel

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes y ponga a marinar la carne de 7 a 8 horas. Saque la carne del recipiente de marinado y ásela a la parrilla a fuego alto y al término de cocción que prefiera. Hierva la salsa de marinado que haya sobrado y viértala sobre el filete asado antes de servirlo.

Trucha a la parrilla estilo "hardcore"

Ingredientes:

¼ de taza	Jugo de limón o lima
2 cucharadas	Mantequilla derretida
2 cucharadas	Aceite vegetal
2 cucharadas	Perejil picado
1 cucharada	Salsa picante
½ cucharadita	Jengibre molido
½ cucharadita	Sal

4 truchas comunes (de río), de aproximadamente 1 libra cada una

Preparación:

Mezcle el jugo de limón, la margarina, el aceite, el perejil, la salsa picante, el jengibre y la sal. Mezcle bien. Perfore la piel del pescado en varios puntos. Envuelva el pescado en la mezcla, para que ésta forme una capa tanto en su interior, como su exterior. Cubra y deje reposar en el refrigerador de 30 minutos a 1 hora, dándole la vuelta ocasionalmente. Saque el pescado del recipiente de marinado. Coloque el pescado en la parrilla, dándole una mano (con un pincel o una brocha de asado) con la salsa de marinado mientras se asa. Cocine el pescado a fuego alto durante 5 minutos. Déle la vuelta y vuelva a darle una mano de salsa de marinado. Cocine durante otros 5 minutos. Para saber si el pescado está listo, debe deshacerse fácilmente al trincharlo con un tenedor.

Verduras asadas a la parrilla

Ingredientes:

¾ taza	Aceite de oliva
¼ de taza	Vinagre de vino tinto
1 cucharadita	Romero fresco
1 cucharadita	Hojas frescas de tomillo
1 cucharadita	Albahaca fresca, picada
1 cucharadita	Orégano fresco, picado
1 cucharada	Ajo picado
½ cucharadita	Sal
½ cucharadita	Pimienta negra molida

2 libras de verduras surtidas, en trozos o enteras, según cómo se prefieran.

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes en un bol pequeño. Marine los vegetales con la salsa. Cubra y guarde en el refrigerador durante 2 horas. Ase los vegetales a fuego medio hasta que estén tiernos, dándoles una mano de la salsa de marinado mientras se cocinan.

Localización y solución de averías

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
El quemador no se enciende al usar las perillas de control o el piloto de encendido.	Los cables o el electrodo están cubiertos con restos de comida.	Limpie los cables o el electrodo con alcohol de uso tópico.
	El electrodo o los quemadores están húmedos.	Séquelos con un paño.
	El electrodo está agrietado o dañado (saltan chispas por las grietas).	Reemplace el electrodo.
	Un cable está suelto o desconectado.	Vuelva a conectar el cable o reemplace el conjunto de electrodo/cable.
El quemador no se enciende al utilizar una cerilla.	No hay suministro de gas.	Verifique si el tanque de gas propano está vacío. Si está vacío, llénelo o reemplácelo por uno lleno. Si el tanque de gas propano no está vacío, consulte la sección **Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo**, en la página 16.
	El regulador y la tuerca de acoplamiento no están conectados completamente.	Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de media a tres cuartos de vuelta, hasta que no se pueda girar más. Apriétela de forma manual (es decir, con la mano; NO use ninguna herramienta).
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos del quemador. Compruebe si la manguera está doblada o enroscada. Vuelva a realizar la conexión entre el quemador y la válvula.
	Falta de conexión entre el quemador y la válvula.	
	Nidos de araña o de insectos en el tubo Venturi.	Limpie el tubo Venturi.
	Los orificios del quemador están bloqueados u obstruidos.	Limpie los orificios del quemador. Compruebe el nivel de contenido del tanque de gas propano.
Disminución repentina del flujo de gas o de la altura de la llama.	El tanque se ha quedado (o se está quedando) sin gas.	Consulte la sección **Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo** en la página 16.
	Puede que se haya activado el dispositivo de seguridad antiexceso de flujo.	Limpie los orificios del quemador.
Aspecto anormal de la llama, cuya altura no cubre la longitud total del quemador.	Los orificios del quemador están bloqueados u obstruidos.	Ponga en funcionamiento la parrilla, durante 15 minutos, con la tapa cerrada.
Llama de color amarillo o naranja.	Si el quemador es nuevo, puede tener residuos de aceites utilizados durante la fabricación.	Limpie el tubo Venturi.
	Nidos de araña o de insectos en el tubo Venturi.	Limpie el quemador.
	Residuos de comida, grasa o sal de condimentación en el quemador. Alineación incorrecta entre la válvula y el tubo Venturi del quemador.	Asegúrese de que el tubo Venturi esté conectado correctamente a la válvula.

Extinción de la llama.	Está soplando un viento (o ráfagas de viento) fuerte. Bajo contenido del tanque de gas propano. Se ha activado la válvula de seguridad antiexceso de flujo.	Gire la parte delantera de la parrilla de cara opuesta al viento o aumente la llama. Reemplace o llene el tanque de gas propano. Consulte la sección Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo en la página 16.
Llamaradas.	Acumulación de grasa. Grasa excesiva en la carne. Temperatura de cocción demasiado alta.	Limpie la parrilla. Corte las partes grasas de la carne antes de asarla en la parrilla. Ajuste (baje) la temperatura según sea necesario.
Llamaradas persistentes debido a la grasa.	Grasa atrapada debido a la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	Gire las perillas de control de los quemadores a la posición OFF. Gire la válvula del tanque de gas propano a la posición OFF. Deje la parrilla con la tapa cerrada y deje que se extingan las llamas. Cuando la parrilla se enfríe, extraiga y limpie todas sus piezas.
Destello [llama en los tubos del quemador].	Los tubos del quemador o el propio quemador están bloqueados.	Limpie los tubos del quemador o el quemador.
Escamas (desprendimientos) en el interior de la tapa de la parrilla.	La tapa es de acero inoxidable y no está esmaltada.	La grasa quemada se ha carbonizado y se ha pegado como escamas que se están desprendiendo. Limpie en profundidad.
Llama irregular.	Flujo de aire inadecuado. Correcto: debe tener un color azulado con extremos amarillos y una altura de 1 a 2". No hay suficiente flujo de aire: llama ondulada de color amarillo o naranja. Hay demasiado flujo de aire: llama ruidosa de tono demasiado azulado.	Si la llama es de color naranja o amarillo, abra la aleta situada en el extremo de los tubos Venturi en incrementos de 1/8", hasta lograr la llama adecuada. Si la llama es de color azul y ruidosa, cierre la aleta situada en el extremo de los tubos Venturi en incrementos de 1/8", hasta lograr la llama adecuada. *En el caso de los modelos a gas propano hay que abrir un mínimo de 1/8" (de pulgada). *En el caso de los modelos a gas natural hay que abrir un mínimo de 1/16" (de pulgada).

Programa de garantía

Comprobante de compra se requiere para acceder al programa de garantía, válido a partir de la fecha de compra. En caso de vencimiento de la garantía o de que el cliente no disponga de un comprobante de compra, tendrá que pagar cualquier gasto relativo a piezas, transporte y procesamiento del aparato.

Garantía completa por 30 días

Cualquier pieza defectuosa o que falte podrá ser reemplazada sin costo alguno durante los 30 primeros días a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se disponga de un comprobante de compra válido.

Garantía limitada

10 Años de Garantía para las hornillas de Acero Inoxidable.

Garantía de 1 año para todas las piezas dañadas que afecten el funcionamiento de la parrilla para exteriores.

Condiciones de la garantía:

- La garantía no es transferible y no cubre fallas debidas al uso incorrecto, la instalación incorrecta o el mantenimiento incorrecto del aparato.
- La garantía sólo cubre el reemplazo de piezas defectuosas. El fabricante no se hace responsable de costos laborales, pérdidas o daños imprevistos o derivados.
- La garantía no cubre esquirlas ni rayones en las superficies pintadas o esmaltadas, ni tampoco la corrosión ni las manchas o la decoloración debidas al uso incorrecto, la falta de mantenimiento, la colocación en ambientes inadecuados, accidentes, alteraciones, abusos o negligencias a los que se haya sometido el producto.
- Esta garantía no cubre daños causados por el calor o por el uso de productos químicos de limpieza abrasivos, que puedan descascarar las piezas esmaltadas, ni tampoco daños en los componentes debido a la instalación o el funcionamiento incorrecto de la parrilla para exteriores.

En caso de vencimiento de la garantía o de que el cliente no disponga de un comprobante de compra, tendrá que pagar cualquier gasto relativo a piezas, transporte y procesamiento del aparato.

En algunos estados no se admiten límites o exclusiones en relación con los daños imprevistos o derivados, así que es posible que las limitaciones o exclusiones previamente descritas no se apliquen en este caso. Esta garantía otorga al comprador derechos legales específicos, pero dichos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si tiene alguna pregunta relacionada con este producto o la garantía, visite nuestro sitio web cuya dirección es www.bbqtek.com **o envíenos un mensaje por correo electrónico a** service@bbqtek.com **o llame a nuestro centro de atención al cliente, al teléfono 1-877-885-8227, de 7:00 A.M. a 4:00 P.M. (horario de la costa oeste de los EE. UU.), de lunes a viernes.**

Distribuido por:

L G Sourcing, Inc.
P.O. Box 1535
North Wilkesboro NC 28659, EE.UU.